

# ～食品衛生情報～No.54

平成27年12月1日号

目次

- 食中毒発生状況・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 区内で発生した食中毒事件について・・・・・・・・・・ 2
- 食品衛生推進員研修会レポート・・・・・・・・・・ 3
- 江戸川「食」文化の祭典が開催されました・・・・・・・・ 4
- 平成27年度各種食品衛生講習会のお知らせ・・・・・・・・ 4



連載記事「食品の表示が変わりました！」は休載いたします。第5回栄養表示は次号掲載いたします。

## 食中毒発生状況（平成27年11月15日現在）

平成27年11月15日現在（速報値）の東京都内の食中毒発生状況は、事件数134件、患者数2,022名です。（去年同期は、事件数90件、患者数859名でした。）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	23	13	18	12	14	14	16	4	10	9	1		134
患者数	780	227	214	146	94	159	156	16	70	125	35		2,022

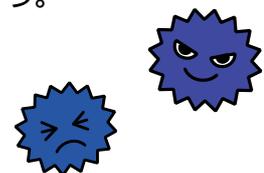
### 病因物質別発生件数

		累計(11/15まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	50	1,424
	サポウイルス	0	0
細菌	カンピロバクター	43	252
	腸炎ピブリオ	1	4
	黄色ブドウ球菌	3	27
	ウエルシュ菌	2	45
	サルモネラ	5	85
	腸管出血性大腸菌	5	32
	セレウス菌	2	8
	サルモネラ及びカンピロバクター	1	2
寄生虫	アニサキス	11	12
	クドア・セブテンブクタータ	1	2
化学物質	ヒスタミン	5	52
	塩素	1	4
自然毒	植物性自然毒	1	2
不明		3	71
合計		134	2,022

平成27年当初から多発していたノロウイルスによる食中毒ですが、毎年秋以降に流行が本格化します。従業員の体調管理や丁寧な手洗いをしっかりと行って、食中毒予防に努めましょう。

また、カンピロバクターによる食中毒も昨年同時期よりも多く発生しています。

食肉は中心部まで十分に加熱（75℃ 1分間以上）し、肉を取扱った手や調理器具類の洗浄消毒には注意を払い、二次汚染を防ぎましょう。



# 区内で発生した食中毒事件について

## 1 カンピロバクターによる食中毒

### < 事件概要 >

9月中旬頃、「同期入社 5 名で、区内の焼き鳥店で砂肝刺しや焼き鳥を会食した後、5 名全員が下痢、腹痛などの食中毒症状を呈している」旨の届出が保健所がありました。

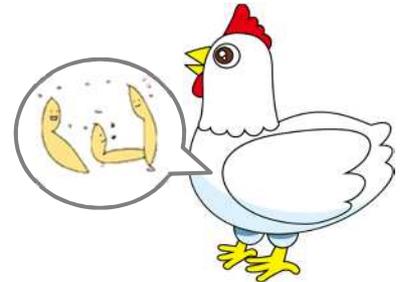
保健所で調査した結果、この飲食店が提供した食事を原因とするカンピロバクター食中毒と断定され、営業停止 3 日間の不利益処分となりました。原因食品として鶏の生食料理が強く疑われました。

### ◆ カンピロバクター食中毒

カンピロバクターは、動物（特に鶏）の消化管に生息する細菌です。レバ刺し、鶏刺し、鶏わさ、鶏たたきなどの生や加熱不十分な食肉を使用した料理が原因になることが多く、少ない菌量でも発症するので、新鮮な肉でも菌が付いていれば危険です。特に鶏肉の汚染率は 40 ~ 60 % と非常に高くなっています。

### ◆ 予防方法について

- 生食料理を食べない、提供しない。
- 内臓を含む食肉は中心部まで十分に加熱する。
- 生肉を扱った後は、手指、調理器具を洗浄・消毒する。



## 2 クドアによる食中毒

### < 事件概要 >

10月初旬、「2 家族 5 名で区内の飲食店でヒラメの握り寿司を含む寿司類の食事をしたところ、2 家族 2 名が下痢・おう吐等の食中毒症状を呈している」旨の届出が保健所がありました。

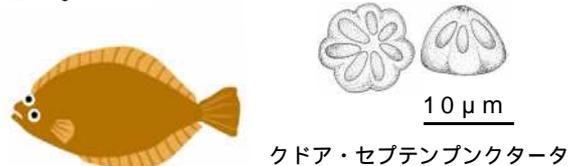
保健所で調査した結果、この飲食店が提供したヒラメの握り寿司を原因とするクドア・セブテンブクタータによる食中毒と断定され、営業停止 1 日間の不利益処分となりました。

### ◆ クドア・セブテンブクタータとは

クドア・セブテンブクタータ（以下「クドア」といいます。）とは、ヒラメなどの魚の筋肉に寄生する寄生虫の一種です。クドアが寄生した魚を生で食べると、3 ~ 8 時間後に下痢・おう吐等の食中毒症状が起こります。症状は一過性のもので、寄生虫が体外に排出されれば治まります。クドアは人体に寄生するものではありません。

### ◆ 予防方法について

- クドアは非常に小さく、肉眼では見えません。
- 冷凍処理（マイナス 20 で 4 時間以上）
- または加熱（75 で 5 分以上）すれば、防ぐことができます。



クドア・セブテンブクタータ

ヒラメを刺身で提供する場合は、クドアによる食中毒のリスクがあることを認識し、仕入先からクドアに関する検査成績書を入手するなど、安全性の確保に努めましょう。

# 食品衛生推進員研修会レポート

江戸川区では、食品事業者の自主管理を推進し、食の安全確保に寄与するため、食品衛生推進員制度を取り入れています。食品衛生推進員は、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見がある人の中から区長が委嘱しています。

10月26日に実施された「平成27年度食品衛生推進員研修会」では、千葉県柏市にある植物工場千葉大学拠点を見学しました。

植物工場とは、光、温度、湿度、CO<sub>2</sub>濃度、養水分などの環境条件を制御し最適な状態に維持することで、高い収量と品質を実現する植物の栽培施設です。

施設内での生産なので、天候に左右されることなく作物を周期的に安定供給することができるほか、露地栽培や温室栽培に比べ、大幅に使用水を節約できるため、節水農業としても注目されています。

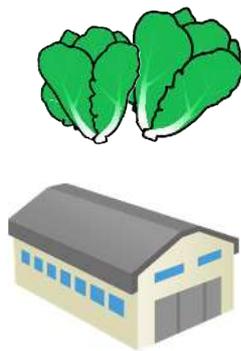
## メリット

**収量** 季節、天候、風土の影響を受けない  
省スペース  
24時間生育

**品質** 無農薬  
衛生的  
無異物混入  
高いトレーサビリティ

**労務** 軽作業化  
計画的生産

**資源** 節水  
節肥料



## デメリット

**コスト** 建設、設備コストが高い  
電気コストが高い

**バリエーション** 苗、葉物野菜、ハーブ等に限定

**技術** 高度な知識と生産管理は必要  
(栽培技術、マーケティング)

**社会** 法的に「工場」と位置付けられると、  
立地に制約  
人工物のイメージ



植物工場千葉大学拠点には、6つの太陽光利用型植物工場（トマト、イチゴを栽培）、3つの完全人工光型植物工場（レタス類を栽培）があり、植物工場の普及・拡大だけでなく、人や環境に優しい植物工場を目指し、環境負荷を最小限に抑える技術開発を進めています。

海外からの研究者や留学生も多く受入れており、植物工場の分野では世界的にも注目されています。

### 食品衛生推進員の感想（感想の一部を抜粋、編集しています。）

- ・先生の説明がわかりやすく勉強になった。
- ・大学の中なのでアカデミックな施設かと思ったが、ビニールハウスのような造りだったので、想像と違った。
- ・食の安全安心という観点からは、清潔に作物を栽培できるので有用。
- ・値段は高いが、消費者としては安全を買うという意味を考えなくてはいけない。
- ・土でないと野菜ができないと思っていたが水等でもできることが分かった。
- ・時代の流れはすごいと感じた。機械化し人件費を節約していたことに驚いた。
- ・植物工場であっても農業は人の手を借りないと成り立たないと感じた。
- ・未来ではこの人工光が主流になり、現状の農業から変わっていくのかと感じた。  
農作物を大事にしていきたい。

# 江戸川「食」文化の祭典が開催されました

11月11日(水) 12日(木)に、江戸川区総合文化センターで『江戸川「食」文化の祭典2015』が開催されました。前日の10日(火)には、食品従事者を対象とした食品衛生協会主催の衛生講習会が実施されました。参加者は275人で、保健所の講師から、最新の食品衛生に関する情報提供をさせていただきました。ご参加いただいた皆さまありがとうございました。

## 平成27年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

日程が決定している食品衛生講習会のみを掲載しています。

少なくとも年に1回は講習会を受け、新しい知識を取り入れるようにしましょう。

衛生意識を高めることは、お店の衛生管理の向上に役立ち、食品の事故防止につながります。

**許可更新の方の講習会** 場所：小岩アーバンプラザ  
(営業許可の更新を迎える方には、別途ハガキでご連絡いたします。)

日付	開始時刻	対象
28年1月14日(木)	14時	許可期限が平成28年1・2月末で満了の方
28年3月2日(水)	14時	許可期限が平成28年3月末で満了の方
28年3月3日(木)	14時	許可期限が平成28年4月末で満了の方

**実務講習会** (すべての営業者の方が対象です。また、事前予約は不要です。)

日付	開始時刻	場所
2月25日(木)	14時	東部区民館 集会室第1
3月7日(月)	14時	葛西区民館 集会室第2、3
3月14日(月)	14時	小岩アーバンプラザ



注意：これらの講習会は、食品衛生責任者の資格が取得できる講習会ではありません！

### ～出張講習会のお知らせ～

江戸川保健所では、店舗や製造所等にうかがい、食中毒予防についてお話する出張講習会も行っています。

ご希望がございましたら、お気軽にお問い合わせください。



受講者10名以上から承ります！

### 食品衛生協会に未加入のお店に、組合加入を勧めましょう！

江戸川区食品衛生協会についての最新情報を知りたい方は、こちらをご覧ください。

江戸川区食品衛生協会

検索



江戸川保健所生活衛生課 食品衛生担当  
連絡先 3658-3177 内線34~39  
江戸川区食品衛生協会 (銀座総合事務所)  
連絡先 3542-0161